



PRODUCTSPECIFICATIE

GEVULDE WITLOF LEFFESAUS

Versie: 2

Datum: 19/11/14

Pagina 1 van 5

1. Algemene gegevens producent

Naam JEBO FOOD bvba
Adres Monnikenwerve 119 -121
8000 Brugge
België
Tel 050/55 00 10
Fax 050/55 05 20
E-mail info@jebo.be
Website www.jebo.be
Erkenning B 1093
Contact Bedrijfsleider:
→ Jeroen Bossier / Bart Favril
Kwaliteitsverantwoordelijke:
→ Bert Decaigny

2. Product

Naam Gevulde witloof in saus van Leffebier
Productbeschrijving Gehakt van varken en rund gemengd met gestoofd witloof

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typisch voor witloof en gehakt
Geur Typisch voor witloof en gehakt
Kleur Beige, bruin
Textuur Stukjes gehakt en groenten in een viskeuze saus

4. Ingrediëntendeclaratie

Water, gehakt vlees (20%) (varken, rund), witlof (19%), Leffe (9%), ui, varkensspek (4%) (varkensvlees, zout, dextrose, glucosestroop, bamboevezel, aroma's, gistextract, rookaroma, conserveermiddelen: E250, E252, zuurteregelaar: E262, antioxidanten: E301, E325, E331), suiker, gemodificeerd zetmeel, EI, madeirawijn, BOTER (MELK), geconcentreerde vleesfond (rund, kip), MOSTERD, paneermeel (TARWEBLOEM (GLUTEN), water, zout, gist, specerijen), tomatenconcentraat, gelatine, kruiden, specerijen, glucose, maltodextrine, zout, aroma's, zetmeel, citroensap, gist-, kruiden-, specerijen- en groentenextracten (SELDERIJ), zonnebloem- en koolzaadolie, emulgatoren: E322, E406, E471, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten van soja, (aard)noten, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C
Houdbaarheid 21 dagen

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE GEVULDE WITLOF LEFFESAUS	Versie: 2
		Datum: 19/11/14
		Pagina 2 van 5

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 20 min. micro-golf oven op 750 watt

7. Verpakking

Netto gewicht (g) **2,5 kg**

Verpakking	
Bak	Zwart polypropyleen (l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66g)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	000.02.122
Intrastat	16024930
EAN 5414268+	022240

Gepasteuriseerd product.

8. Bestelling- en leveringscondities

Leveringstermijn (productie)	Levering op 2e tot ten laatste 3e werkdag na bestelling
Levering (uit stock)	Levering op 1e tot ten laatste 2e werkdag na bestelling
Leveringsdag	Afhankelijk van toegekende route
Transport	Eigen gekoeld vervoer

9. Etiketinformatie

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket.

Hierop worden weergegeven:

- naam product
- ingrediënten
- houdbaarheid
- bewaarvoorschriften
- inhoud / gewicht
- EAN-13 code
- Gegevens JEBO FOOD bvba

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------



PRODUCTSPECIFICATIE GEVULDE WITLOF LEFFESAUS

Versie: 2

Datum: 19/11/14

Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	388 kJ/ 93 kcal
Vetten	3.8g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	1.8g
Koolhydraten	8.0g
Waarvan	
- suikers	4.3g
Vezels	0.5g
Eiwitten	6.7g
Zout	0.9g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

11. Vreemde delen en chemische contaminatie

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals

- glas, plastic, hout, insecten, ...
- zware metalen
- pesticiden
- chemicaliën
- mycotoxines
- PCB's en dioxines

12. GGO informatie

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

13. Microbiologische richtwaarden

	Doel	Tolerantie	Vervaldatum
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Totaal anaëroob kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Melkzuurbacteriën	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10 ²	10 ³	10 ⁵
Sulfiet reducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------



PRODUCTSPECIFICATIE
GEVULDE WITLOF LEFFESAUS

Versie: 2

Datum: 19/11/14

Pagina 4 van 5

Opgesteld
door

Bert Decaigny

Goedgekeurd
door

Jeroen Bossier



PRODUCTSPECIFICATIE
GEVULDE WITLOF LEFFESAUS

Versie: 2

Datum: 19/11/14

Pagina 5 van 5

14. Allergie informatie

+ = aanwezig - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2003/89/EG (KB 13/02/2005) + wijziging richtlijn 2006/142/EG

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) + producten op basis van glutenbevattende granen.	+	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) + producten op basis van schaalvruchten	-
Schaaldieren + producten op basis van -	-	Selderij + producten op basis van -	+
Eieren + producten op basis van -	+	Mosterd + producten op basis van -	+
Vis + producten op basis van -	-	Sesamzaad + producten op basis van -	-
Aardnoten + producten op basis van -	-	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedruk als SO ₂	-
Soja + producten op basis van -	-	Lupine + producten op basis van -	-
Melk + producten op basis van - Inclusief lactose	+	Weekdieren + producten op basis van -	-

ALBA lijst (versie augustus 2006)

Melkeiwit	+	Peulvruchten	-
Lactose	+	Noten	-
Ei	+	Notenolie	-
Sojaeiwit	-	Pinda's	-
Soja lecithine	-	Pindaolie	-
Gluten	+	Sesam	-
Tarwe	+	Sesamololie	-
Rogge	-	Glutaminaat (E620 – E625)	-
Rundvlees	+	Sulfiet (E220 – E228)	-
Varkensvlees	+	Koriander	-
Kippenvlees	+	Selderij	+
Vis	-	Wortel	+
Schaaldier	-	Lupine	-
Mais	+	Mosterd	+
Cacao	-	Weekdier	-

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------